



Phin Việt

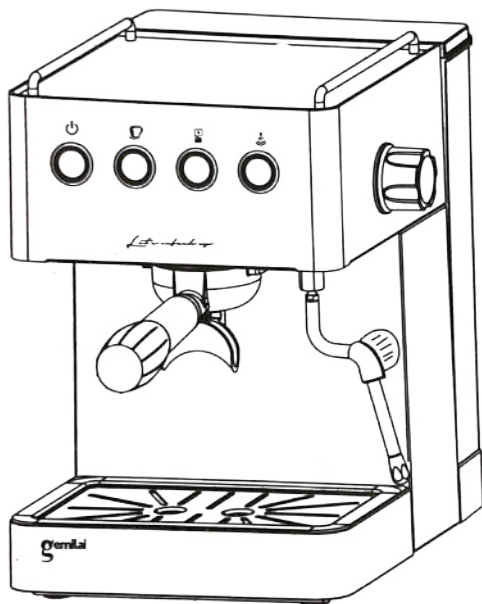
Chuyên gia máy cho quán cafe

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Máy pha cà phê

GEMILAI

CRM 3005E



Máy pha cafe bán chạy nhất Phin Việt
Được gia đình và các quán cafe nhỏ yêu thích

LỜI NÓI ĐẦU

Xin chân thành cảm ơn quý khách đã tin dùng sản phẩm được cung cấp bởi Phin Việt - Chuyên gia máy cho quán cafe.

Phin Việt hy vọng **máy pha cà phê Gemilai CRM 3005E** sẽ đem đến những trải nghiệm tuyệt vời dành cho quý khách.

Nếu gặp phải bất kỳ vấn đề nào trong quá trình sử dụng, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi theo số hotline:

 **0979.755.388**

Sẽ có chuyên viên giải đáp mọi thắc mắc của bạn.

Để tìm hiểu thêm thông tin xin vui lòng truy cập vào website chính thức của Phin Việt theo đường link: www.Phinviet.com.vn

Hoặc theo mã code sau:



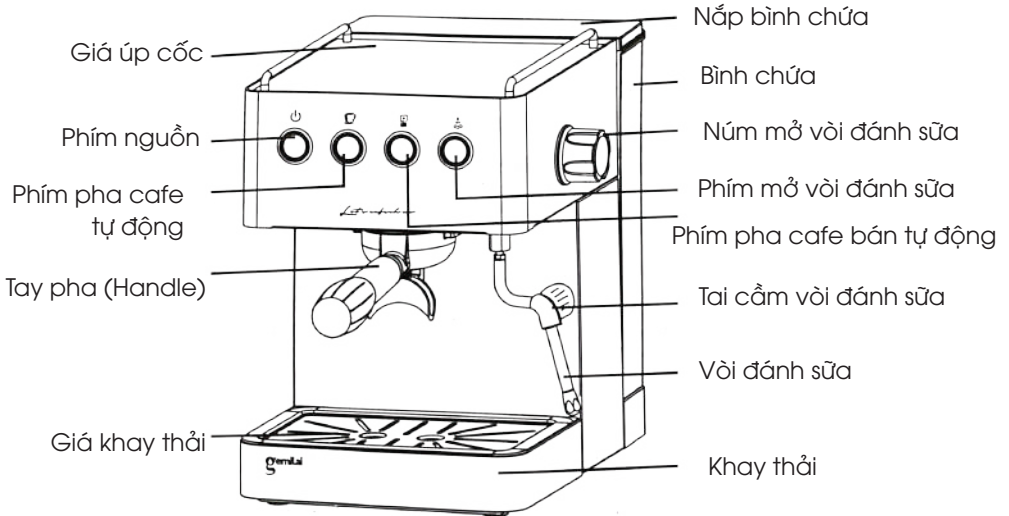


1. Hướng dẫn an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và làm theo các thao tác sau trước khi sử dụng máy

1. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra xem điện áp sử dụng có phù hợp với sản phẩm hay không.
2. Máy pha cà phê phải được kết nối với ổ cắm có dây nối đất.
3. Cần phải có người giám sát khi sử dụng máy pha cà phê, không cho phép trẻ em và người không có khả năng tự sử dụng máy pha cà phê.
4. Không đặt máy pha cà phê gần bề mặt nóng hoặc ngọn lửa, để không làm hỏng máy pha cà phê.
5. Vui lòng rút nguồn ra khi không sử dụng hoặc vệ sinh máy pha cà phê. Ngắt kết nối phích cắm và để máy pha cà phê nguội đến nhiệt độ phòng trước khi lắp đặt hoặc tháo các bộ phận của máy pha cà phê để vệ sinh.
6. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, phải thay thế dây nguồn của nhà sản xuất hoặc liên hệ với đội ngũ kỹ thuật của chúng tôi.
7. Khi máy pha cà phê bị hỏng, vui lòng không sử dụng các bộ phận không phải của nhà sản xuất không được chỉ định, điều này sẽ gây hại hoặc nguy hiểm tiềm tàng cho người dùng.
8. Máy pha cà phê nên được đặt trên bàn hoặc một nơi bằng phẳng, không treo dây nguồn trên mặt bàn.
9. Đảm bảo rằng dây nguồn không tiếp xúc với các bộ phận phát nhiệt nóng của máy pha cà phê.
10. Khi máy pha cà phê hoạt động, một số bộ phận sẽ được làm nóng đến nhiệt độ cao (như hơi nước được tạo ra, khung máy, vòi đánh sữa, họng pha, v.v.) Vui lòng không chạm trực tiếp khi sử dụng, vui lòng giữ vỏ nhựa khi sử dụng.
11. Không để máy pha cà phê hoặc phích cắm dây nguồn dính nước hoặc chất lỏng khác.
12. Nhiệt độ môi trường sử dụng phải lớn hơn 4 độ C, vì nổi hơi và nước dư trong máy bơm, sẽ làm hỏng máy sau khi đóng băng.
13. Khi thêm nước vào bình chứa nước, chú ý đến vạch mực nước cao nhất và không được vượt quá vạch "MAX".
14. Một khi xảy ra lỗi, hoặc rơi máy, các lỗi không rõ nguyên nhân, rút ngay đầu nguồn cấp điện và không vận hành máy khi đang gặp sự cố.
15. Hãy nhắc nhở trẻ em và đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm này để tránh nguy hiểm.
16. Việc vệ sinh máy không được cho trẻ em thao tác.
17. Sản phẩm này không được sử dụng ngoài trời mưa.
18. Vui lòng lưu hướng dẫn này sau khi đọc để tham khảo trong tương lai.

2. Sơ đồ cấu tạo máy



Filter đơn



Muôi/nén
cà phê



Phin mù cao su

Lưu ý: Máy pha cà phê GM 3605 phải sử dụng cà phê xay mộc để pha. Tuyệt đối không sử dụng cà phê tẩm để pha, nếu dùng nguy cơ hỏng máy rất cao. Có thể pha các loại đồ uống cà phê như Cappuccino, Latte, vv...hâm nóng sữa, pha trà... nếu sử dụng sai mục đích sẽ gây nguy hiểm.

3. Hướng dẫn sử dụng

A. BƯỚC ĐẦU TIÊN

1. Mở hộp và lấy máy pha Gemilai CRM 3005E ra, kiểm tra đầy đủ các phụ kiện.
2. Rửa sạch tất cả các phụ kiện có thể tháo rời
3. Vận hành máy theo phần "B" và "C" (không có cà phê) và lặp lại 2 đến 3 lần.

B. Pha cà phê espresso



(1) Mở nắp bình chứa nước và đổ đầy lượng nước phù hợp, không vượt quá vị trí MAX của bình chứa nước.



(2) Cắm điện, nhấn nút nguồn, máy bắt đầu nóng lên, sau khoảng 3 phút, đèn cà phê và đèn nước nóng luôn bật sáng, quá trình làm nóng sơ bộ đã hoàn tất.



(3) Nhấn đều bột cà phê bằng tamper nén, loại bỏ bột cà phê dư thừa trên handle và tránh làm hỏng gioăng trên headgroup pha. Lưu ý: Nếu có quá nhiều bột cà phê trên mép của handle thì sẽ gây hiện tượng nước sẽ bị rỉ ra ở mép tay handle.



(4) Giữ máy bằng tay và lắp tay handle theo hình.



(5) Đặt cốc cà phê lên giá đỡ cốc.



(6) Nhấn nút pha cà phê, máy bắt đầu chiết xuất, cà phê bắt đầu chảy ra từ tay handle.
Cảnh báo: trong quá trình pha cà phê, không để máy pha cà phê chảy tự do.

C. Pha cà phê cappuccino

1. Sử dụng cốc cà phê cappuccino, pha theo bước B, chuẩn bị cà phê espresso trước.

2. Lấy một ca đánh sữa chuyên dùng, rót 1/3 ca sữa, tốt nhất là sữa lạnh 8 độ C.

3. Nhấn nút hình hơi nước (Hình 1), đèn hơi bắt đầu nhấp nháy. Sau khi đèn hết nhấp nháy, hơi nước hoàn tất quá trình chuẩn bị.

4. Đặt ca đánh sữa dưới vòi đánh sữa (Hình 2).

5. Mở núm (Hình 3), để vòi đánh sữa nổi trên bề mặt sữa, điều chỉnh độ cao của ca đánh sữa để tạo bọt sữa.

6. Khi tạo bọt xong, đóng núm, lấy khăn lau vòi đánh sữa. Đổ sữa đã tạo bọt vào cà phê espresso (Hình 4), và Cappuccino đã hoàn thành.



Hình 1



Hình 2



Hình 3



Hình 4

Lưu ý: Trước khi mở vòi đánh sữa, không hướng vòi vòi đánh sữa vào người. Sau khi tạo bọt xong, làm sạch ngay cùm vòi đánh sữa và xả sữa vào khay thải. Trong quá trình vòi đánh sữa, do nhiệt độ bề mặt cao của vòi đánh sữa, hãy cẩn thận để không bị bỏng.

★ Cách pha một tách cà phê ngon.

Chất lượng của hạt cà phê và chất lượng máy xay cà phê quyết định phần lớn chất lượng của ly cà phê bạn uống. Thời gian để pha một tách cà phê nên được kiểm soát trong khoảng 25-30 giây.

Nếu cà phê quá thô, quá trình chiết xuất cà phê sẽ không đủ, hương vị sẽ nhạt hơn, màu nhạt hơn, chất béo sẽ mỏng và màu của chất béo là màu trắng.

Nếu cà phê quá mịn, gây ra sự chiết xuất cà phê quá nhiệt, bị cháy khét, cà phê sẽ sẫm màu và không có chất béo. Một ly cà phê ngon, phải sử dụng hạt cà phê tươi, mới xay (và sử dụng máy xay để xay), sử dụng lượng hạt cà phê thích hợp.

Độ tươi của hạt cà phê là rất quan trọng. Khi cà phê được bảo quản quá lâu sẽ phân hủy dầu và chất béo.

D. Lấy nước nóng

1. Lấy cốc và đặt cốc dưới vòi đánh sữa. Trong điều kiện máy đang mở.

2. Xoay núm vặn (hình 3) để mở, nước nóng được đẩy ra từ vòi đánh sữa (Hình 5).



Hình 5

3. Khi đạt được lượng nước nóng mong muốn, xoay núm vặn (hình 3) trở lại, nước sẽ dừng chảy ra.

Lưu ý: Khi sử dụng, hãy cẩn thận với các bộ phận có nhiệt độ cao của máy và cẩn thận không để bị bỏng.

E. Làm nóng nước/sữa

1. Lấy một cốc rót 1/2 cốc nước lạnh.

Lưu ý: Khi chọn kích thước cốc, nên cho đường kính miệng cốc không nhỏ hơn 70 + 5 mm, vì đó là nhiệt hơi nước, để tránh nước khi thoát hơi tràn hoặc đổ.

2. Nhấn nút vòi đánh sữa, đèn báo hơi bắt đầu nhấp nháy, hơi nước bắt đầu nóng trước. Sau khi bật đèn hơi nút sẽ nhấp nháy vài chục giây tới khi nào hết nhấp nháy, quá trình làm nóng hơi nước hoàn tất.

3. Đặt ca đánh sữa dưới vòi đánh sữa.

4. Bật hơi nước : Xoay núm xoay để thoát hơi nước và cho vòi đánh sữa vào cốc nước.

5. Khi nước được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu, tắt núm và hơi nước dừng lại.

Lưu ý: Sau khi hơi nước ngừng phun, hãy làm sạch cụm ống hơi ngay lập tức. Trong quá trình vận hành, do nhiệt độ cao của bề mặt ống hơi, nghiêm cấm tiếp xúc để tránh bị bỏng.

F. Cài đặt thời gian cà phê và khôi phục thời gian mặc định

1. Đặt thời gian pha cà phê: Trong điều kiện đã bật nguồn. Nhấn và giữ nút pha cà phê khi đèn bắt đầu nhấp nháy, máy bắt đầu bơm nước sau 3 giây, cà phê chảy ra khỏi vòi Handle. Sau khi dòng chảy đạt đến lượng thích hợp, nhả nút cà phê, dòng nước dừng lại và cài đặt thời gian cà phê được hoàn thành. Phạm vi tiêu chuẩn có thể cài đặt thời gian cà phê là 10s-60s.

2. Khôi phục thời gian cài đặt mặc định: Trong lúc bật nguồn, nhấn nút cà phê và nút hơi cùng lúc trong khoảng 5 giây. Sau khi đèn nhấp nháy kết thúc, thời gian mặc định được phục hồi.

4. Vệ sinh hàng ngày

1. Ngắt nguồn điện ở máy trước khi vệ sinh. Phải đảm bảo máy đã nguội mới tiến hành vệ sinh, để tránh việc bị bỏng do nhiệt độ cao.

2. Sử dụng vải ẩm và mềm làm sạch bề mặt vỏ máy.

Lưu ý: Không sử dụng cồn hoặc chất tẩy rửa, không nhúng máy hoặc dây nguồn vào nước để làm sạch.

3. Sử dụng cọ vệ sinh chuyên nghiệp cho máy pha cà phê để làm sạch họng pha.

4. Tháo tay handle ra theo chiều ngược chiều kim đồng hồ, gỡ sạch bã cà phê ra bên ngoài và tiến hành rửa sạch và lau khô toàn bộ tay handle.

5. Rửa tất cả phụ kiện bằng nước sạch và để khô tự nhiên.

5. Làm sạch cặn canxi

Để máy sử dụng bình thường, tuổi thọ máy có độ bền cao. Máy pha cafe phải được làm sạch. Sử dụng nguồn nước tinh khiết đã được loại bỏ canxi. Bảo trì định kì 2-3 tháng/lần.

Khi vệ sinh máy làm tuần tự theo các bước sau:

1. Sử dụng handle và phin mù cao su, lấy một lượng khoảng 10gr bột vệ sinh vào handle, sau đó cài handle vào họng pha (giống như phần B hướng dẫn).

2. Sau khi đưa handle vào họng pha, bấm nút pha cà phê và xem đồng hồ chạy đến 10 giây thì tắt. Lặp đi lặp lại như vậy 6 lần.

3. Đổ bột vệ sinh trong handle ra ngoài. Rửa sạch handle và phin mù bằng nước sạch.

4. Đưa phin mù và handle vào họng pha như bước 1. Bấm nút pha cà phê, đếm đồng hồ chạy đến 10 giây và tắt đi. Lặp lại như vậy 6 lần.

5. Tháo handle ra và bấm nút pha cà phê, xả nước chảy tự do trong 15s để làm sạch bột vệ sinh còn bám trên bề mặt lưới lọc.

Lưu ý: không thể sử dụng cồn hoặc chất tẩy rửa khác, không ngâm rửa máy và dây cắm trong nước.

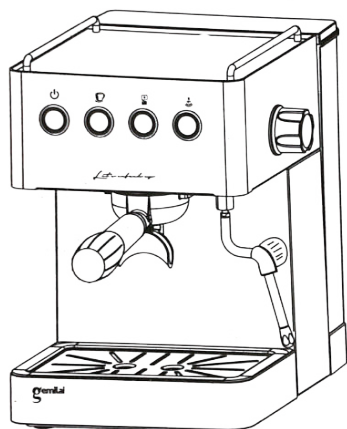
6. Xử lý sự cố thường gặp

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Máy không ra nước	Không có nước trong bình chứa	Thêm nước vào bình chứa
	Điện áp hoặc nguồn cấp vào máy không phù hợp	Sử dụng điện áp đúng quy định trên thông số kỹ thuật
	Lỗi máy không xác định	Liên hệ hotline Phin Việt 0979.755.388 để được hỗ trợ
Vòi nước nóng không ra nước	Nút vòi nước nóng	Thay ống hoặc hàn lại linh kiện
	Không có nước trong bình chứa	Thêm nước vào bình chứa
	Lỗi máy không xác định	Liên hệ hotline Phin Việt 0979.755.388 để được hỗ trợ
Cà phê chảy ra từ hai mép tay pha	Lấy quá nhiều cafe vào tay pha	Lấy ít cà phê hơn, filter đơn 11gr, filter đôi 18gr
	Bột cà phê dính trên mép gioăng caosu hoặc mép filter	Dùng cọ vệ sinh, vệ sinh sạch cặn cà phê bám trên mép gioăng caosu và filter
	Sau khi thực hiện các bước trên mà vẫn bị	Liên hệ hotline Phin Việt 0979.755.388 để được hỗ trợ
Cà phê không chảy ra hoặc chảy ra với tốc độ quá chậm	Bột cafe quá mịn, gây tắc filter	Xay bột cà phê cỡ thô hơn
	Lỗ lưới lọc bị cặn phủ kín	Sử dụng cọ vệ sinh và bột vệ sinh làm sạch tinh dầu bám ở lưới lọc
	Lưới lọc bị bịt kín lỗ thoát nước bởi bã và tinh dầu cafe	Sử dụng tovit tháo lưới lọc cafe, sử dụng cọ vệ sinh để làm sạch lưới lọc bên trong. Hoặc đưa lưới lọc lên trên ngọn lửa để đốt cháy hoàn toàn tinh dầu cafe
	Thiếu nước hoặc chưa lắp bình đựng nước	Đổ thêm nước hoặc kiểm tra lại vị trí bình đựng nước

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Nước rò rỉ dưới đáy máy pha	Khay đựng nước thải bị đầy	Đổ nước thải ra khỏi khay
	Lỗi máy không xác định	Liên hệ hotline Phin Việt 0979.755.388 để được hỗ trợ
Máy không hoạt động	Dây nguồn không cắm đúng cách	Kiểm tra lại dây nguồn
	Lỗi máy không xác định	Liên hệ hotline Phin Việt 0979.755.388 để được hỗ trợ
Vòi đánh sữa không thể tạo bọt	Chưa bấm nút đánh sữa	Làm đúng thao tác như hướng dẫn phần 3.
	Sử dụng ca đánh sữa quá lớn, lượng sữa quá nhiều	Sử dụng ca đánh sữa đúng loại 350ml-450ml
	Sử dụng sữa không đúng loại	Sử dụng sữa thanh trùng không đường

Lưu ý: Nếu bạn không thể xác định được nguyên nhân. Vui lòng không tự ý tháo máy và hãy gọi đến số hotline của Phin Việt để nhận được sự hỗ trợ.

7. Thông số kỹ thuật



Nội dung	Thông số
Mã máy:	3005E
Thương hiệu:	Gemilai
Công suất:	1500W
Áp suất:	15 bar
Dung tích:	1,7L
Kích thước:	285mm 257mm 315mm
Nguồn điện:	220v 50hz



MIỀN BẮC

Số 2 ngõ 10 Nguyễn Văn Huyền, Cầu Giấy, Hà Nội.

Phone : 02438.463.888

Hotline : 0979.755.388 – 094.554.8488

MIỀN TRUNG

Số 8 Hải Thượng Lãn Ông, TP Vinh, Nghệ An.

Hotline : 0366.455.388

MIỀN NAM

Số 95 đường 33, Tân Kiểng, Q7, TP HCM

Hotline: 0388.641.388



QUÉT NHANH

Vào website ngay!

Website: www.phinviet.com.vn

Mail: info@phinviet.com.vn